



Halloween Party Menu



Eat, drink & be scary!



Fylte halloween paprika

Grønn pasta:

- 100g frisk spinat (fjern stilkene)
- 250g tipo 00 mel
- ½ ts salt
- 2 egg
- 2 eggeplommer



Slik gjør du:

1. Ha spinaten i en gryte med 2-3 ss vann, og kok i 5 – 10 minutter på medium varme.
2. Sil av vannet og kjør spinaten med en stavmikser/blender.
3. Sikt melet i en liten haug på benken og lag et hull i midten.
4. Ha egg, eggeplommer, spinat og salt i en liten bolle og pisk dette sammen.
5. Ha eggeblandingen oppi hullet du lagde i melet. Bland ingrediensene forsiktig sammen med fingertuppene (litt og litt om gangen).
6. Fortsett å blande sammen til du kan forme en deig med hendene.
7. Kna deigen i minst 5 minutter.
8. Pakk pastadeigen godt inn i plastfolie, og la den hvile i 30 minutter.
9. Pakk ut pastadeigen og kjevle den ut til et tynt rektangel.
10. Bruk en pizzakutter til å kutte lange tynne strimler.
11. La pastaen tørke noen minutter.
12. Fyll en gryte med vann, og ha i 2ts salt
13. La pastaen koke i 2 – 3 minutter.

Hvit saus:

- 1 ss smør
- 2 ss hvetemel
- 4 dl lettmelk
- 1 ts salt

- 1ts pepper
- ½ ts muskat
- 100g norvegia
- ½ boks picnic skinke kalkun
- ½ boks mais

Slik gjør du:

1. smelt smøret i en gryte
2. ta gryten av platen og rør inn melet.
3. Ha i litt og litt melk, til du er fornøyd med tykkelsen på sausen (den skal være litt tykk). Ha så i osten.
4. Smak til med salt, pepper og muskat.
5. Kutt skinken i små biter og bland i sausen.

Fylt paprika:

- 4 oransje paprika

Slik gjør du:

1. Vask paprikaene og skjær av toppen.
2. Fjern frøkjernen inni
3. Bruk en liten, skarp kniv til å skjære ut ansiktet på paprikaene.
4. Bland sammen den hvite sausen og pastaen.
5. Sett paprikaene i en ildfast form og fyll dem med pasta og saus og sett på toppen av paprikaen.
6. Stek midterst i ovnen på 225 °C til paprikaene er litt skrukkete.

Gulrot- og ingefærsuppe med gresskarscones

Gulrot- og ingefærsuppe

Du trenger:

- 1 ss olje
- 1 løk
- 1 fedd hvitløk
- 6 gulrøtter
- 2 ss revet ingefær
- 10 dl vann
- 2 grønnsaksbuljonger
- 2 poteter
- 1 ss sitronsaft
- 1 ts salt
- ½ ts pepper



Slik gjør du:

1. Skrell og grovhakk poteter, gulrøtter og løk.
2. Finhakk hvitløk og rasp ingefæren fint på en rasp.
3. Fres hvitløk, ingefær og løk i en gryte til det er mykt.
4. Tilsett gulrøtter og poteter. Stek i et par minutter.
5. Tilsett vann, grønnsaksbuljong og sitronsaft.
6. Kok opp suppen, la den koke til grønnsakene er myke.
7. Sa suppen i en foodprosessor for å få en jevn konsistens.
8. Smak til med salt og pepper.

Gresskarscones

Du trenger:

- 250 gram skrelt og rensset gresskar
- 5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 1 ss smør
- 1 egg
- 3 ss laktosefri melk

Slik gjør du:

1. Skrell og rens gresskaret. Skjær dem i terninger.
2. Ha gresskarterningene i en gryte med vann og kok dem møre.
3. Hell av vannet og mos gresskarterningene. Avkjøl mosen.
4. Bland mel og bakepulver i en bolle. Smuldre i smøret.
5. Pisk egget og rør det inn i melblandingen sammen med gresskarmosen. Ha i melken.
6. Bruk en skje til å lage scones på et bakepapir på et steikebrett. Ca. 10-12 stykk.
7. Stek sconesene midt i ovnen på 200 grader i ca. 15 minutter.

Mumiedeig:

Ingredienser:

½ pk gjær

½ dl lunket vann

1,5 ss olje

½ ts salt

Ca. 3,5 dl hvetemel

Slik gjør du:

1. Ta lunket vann fra krana, ikke mer enn 37 grader oppi en bakebolle.
2. Smuldre oppi gjære og rør den ut i vannet med en gaffel. Det skal ikke være gjærklumper.
3. Tilsett olje og salt, rør godt med et tre redskap.
4. Mål opp 3,5 dl hvetemel og hell litt og litt mel oppi bollen.
5. Rør til deigen er fast og slipper bollen. (Kanskje du må litt mer mel enn 3,5 dl)
6. Forhev deigen ca. 15 min.
7. Ta litt rapsolje eller solsikkeolje på benken og hendene. Ta deigen ut av bollen og kna den litt.
8. Legg deigen på ett bakeark/bakepapir, kjevl deigen til ett stort rektangel.
9. Del deigen i 6 like store firkanter.
10. Følg bildene nedenfor for å fullføre de innbakte mumiene:
11. **Fyll til innbakt mumie:** 1 ss grønn pesto på hver innbakt mumie og 2 ss revet ost på hver mumie. Følg bilde 1, 2 og 3 for instruksjoner:



1.



2.



3.



12. Legg mumiene på ett steke brett med bakepapir under ett kjøkkenhåndkle og etterheve dem i ca. 15 minutter. Sett stekeovnen på 225 grader, over, - og undervarme.
13. Pensle mumiene med egg.
14. Sett dem inn i stekeovnen i ca. 20 minutter.
15. Ta dem ut av stekeovnen og avkjøl dem på en rist.

Flaggermus Brownies

INGREDIENSER:

300 g smør
4 stk egg
4 dl sukker
3 ½ dl hvetemel
6 ss kakao
1 ts vaniljesukker

SLIK GJØR DU:

1. Sett stekeovn på 175 °C.
2. Smelt smør, og sett til side.
3. Pisk egg og sukker til en jevn blanding.
4. Rør inn smør.
5. Bland inn hvetemel, kakao og vaniljesukker. Bland røren til den er uten klumper.
6. Dekk en liten langpanne med bakepapir.
7. Hell røren over i en ildfast form eller liten langpanne,
8. Stek kaken på nederste rille i 25-30 minutter på over og undervarme.



Når brownisen er ferdig, stikker du ut ønskede former. Legg figurene på et fat og dryss litt melis over.